

# Domaine des Lises SPECIAL Dinner

## ドメヌ・デ・リゼ スペシャルディナー

— クロズ・エルミタージュの神様の遺伝子を継ぐ —

フランス クロズ・エルミタージュのトップ生産者 ドメヌ・デ・リゼのマキシム・グライヨ氏の来日を記念し、佐々木シェフとの一夜限りのコラボレーションディナーを開催致します。現代的でピュアな果実とテロワールの表現を両立させる類稀なセンスと才能をマキシム・グライヨ氏のお話と共にお楽しみください。

■平成 30 年 4 月 13 日 (金) 19 時 00 分～ (受付 18 時 30 分)

■お一人さま **¥20,000** 【お料理、ワイン、サービス料、税金込】

■淀屋橋 odona 2F レストラン「プレスキル」

クロズ・エルミタージュの神様「アラン・グライヨ」の息子である「マキシム・グライヨ」が、2003 年に畑を購入し、興したドメヌ。タン・レルミタージュの南数キロ、ボーモン・モントユウのコミューンに位置する。彼は、ブルゴーニュで醸造学を学んだ後、カリフォルニアのターリー・ワインセラーズなどで修行し、現代的醸造技術も吸収した。

父と同じワインではなく、あくまで彼自身のワインを造っており、その強い意志と自信はすでに彼に大物の風格を与えている。初ヴァンテージ 2004 年で 8000 本を生産。いきなり素晴らしいワインを世に送り出し、周囲を驚愕させた。

『ワイン・スペクテーター』の北ローヌ特集では、ギガルやシャヴと並んで堂々のトップ ドメヌ入りを果たし

「マキシムは彼自身の道を探し続けているが、しかし彼のワインはすでに荘厳で堂々としている。もし、伝統と現代的醸造技術の共存を見たいならば、シェ・グライヨを見るべきだ！」

と記され、彼の類まれなるセンスと才能は熱い注目を集めている。

栽培方法は伝統的だが、収量をこのアペラシオンでは非常に低い 35-40hl/ha と生産効率を無視し、品質重視に徹している。

区画ごとに最適だと思われる醸造分類をし、瓶詰め前に最終的なアッサンプラーージュをする。決して抽出に傾いたワインではなく、マキシムは果実をきれいに表現することにこだわり、新樽も 5-10% に抑えている。

現在では、ドメヌ・アラン・グライヨのワインも手掛けているが『父のドメヌ』と『自らのドメヌ』の区別は明確でありドメヌ・デ・リゼでは独自のスタイルを追求している。

自然と体になじむような、柔らかく涼やかな味わいが魅力のワインを造っている。

■営業時間  
ご昼食 11:30 a.m.～ LO. 2:00 p.m.  
ご夕食 5:30 p.m.～ LO. 9:00 p.m.

  
PRESQU'ÎLE

レストラン 「プレスキル」

ご予約電話番号 TEL. 06-7506-9147

〒541-0042 大阪市中央区今橋 4-1-1 淀屋橋 odona 2F 地下鉄 御堂筋線 淀屋橋駅 10 番出口 直結